# DIE POST 5

## **POSTFAX**

## Original

am Schalter zur Abholung bereithalten

per A-Post zurücksenden

D bei der Post archivieren

#### **POSTFAX**

an ein privates Faxgerät übermitteln

am Schalter zur Abholung bereithalten

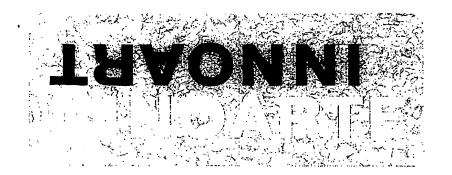
☐ per A-Post zustellen

[	Dieser Teil wird von der Po Aufgabe Nr.	ststelle ausg	gefüllt.
299.40 dt (137.522) 2.2004 250 000 PV	Anzahl: 1+ Seiten Obermittlung Datum Zeif	Visum	CV 3. 1. 10 14 14 1750
	Empfang Datum Zeit	Visum	Fr
	Die Schweizerische Post, Viktoriastrasse 21, 3030 Bern Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Post.		

Original für die Kundin/den Kunden

Fax-Nummer: 001 703 305 323 - 0

Empfängeradresse:
US-PTO
mail stop PCT
commissioner forpalents P.O. Box 1450
P.O. Box 1450
Alexandria, VA 223/3-1450
Absenderadresse:
Marcel Bien
Baskerstr. 83
CH-4133 Proffeln
erreichbar unter TelNr. 004/6/82/25 49



Marcel Bieri Baslerstr.83 msb.bieri@bluewin.ch

CH - 4133 Pratteln Switzerland 0041 61 821 25 49

Dear United States Patent and Trademark Office,

I would like to get an US-national Patent. It concerns a PCT application PCT/EP 2004/007810 Fonduemayonnaise; which I would like to change into a national US Patent.

For this reason I pay today the Basic fee

150 \$

the examination fee 100 \$

by Swiss Post-Office to your mail address.

Yours sincerely

MBi

### (12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum Internationales Büro



(43) Internationales Veröffentlichungsdatum 20. Januar 2005 (20.01,2005)

PCT

## (10) Internationale Veröffentlichungsnummer WO 2005/004638 A3

(51) Internationale Patentkiassifikation<sup>7</sup>: A23C 19/093, A23L 1/24

(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/EP2004/007810

(22) Internationales Anmeldedatum:

14. Juli 2004 (14.07.2004)

(25) Einreichungssprache:

Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache:

Deutsch

(30) Angaben zur Priorität:

103 31 814,3

14. Juli 2003 (14.07.2003) DE

(71) Anmelder und

(72) Erfinder: BIERI, Marcel [CH/CH]; Baslerstrasse 83, CH-4133 Pratteln (CH).

(81) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für jede verfügbare nationale Schutzrechtsart): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS; LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG,

PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegehen, für jede verfügbare regionale Schutzrechtsart): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasisches (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europäisches (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, Cl, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

#### Veröffentlicht:

- mit internationalem Recherchenbericht
- vor Ablauf der f
  ür Änderungen der Anspr
  üche geltenden
  Frist; Ver
  öffentlichung wird wiederholt, falls Änderungen
  eintreffen
- (88) Veröffentlichungsdatum des internationalen
  Recherchenberichts: 31. März 2005

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Noies on Codes and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der PCT-Gazette verwiesen.

(54) Title: FONDUE MAYONNAISE AND METHOD FOR PRODUCTION THEREOF

#### (54) Bezeichnung: FONDUEMAYONNAISE UND VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG DERSELBEN

(57) Abstract: The invention relates to a mayonnaise, described as fondue mayonnaise, comprising a mixture of fondue cheese and mayonnaise, a mixture of a fondue cheese mixture and mayonnaise or a mixture of ready-to-use fondue cheese and mayonnaise. Said fondue mayonnaise significantly simplifies the preparation of a cheese fondue and can also be used with other foodstuffs such as chips, vegetables, toast etc.

(57) Zusammenfassung: Die Erfindung betrifft eine als Fonduemayonnaise bezeichnete Mayonnaise, die aus einer Mischung aus Fonduekäse und Mayonnaise, einer Mischung aus Fonduekäsernischung und Mayonnaise oder einer Mischung aus fixfertigem Käsefondue und Mayonnaise besteht. Die erfindungsgemäße Fonduemayonnaise vereinfacht die Herstellung eines Käsefondue deutlich und kann zudem auch zusammen mit anderen Nahrungsmittelprodukten wie Pommes frites, Gemitse, Toastbrot etc. verwendet werden.

2005/004638

